

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2201 (2011) (Arabic): Juices with milk (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO5 /FDS ….. /2011

العصائر مع الحليب
Juices with milk

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجيـة بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصـفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

GSO ...... / 2011

المواصفة القياسية الخليجية

العصائر مع الحليب

تـاريخ الاعتمـاد مـن مجلـس الإدارة :

صـفة الإصـدار

العصائر مع الحليب

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفات القياسية بالعصائر مع الحليب

٢- المراجع التكميلية :

١/٢	GSO ٩	بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢	GSO ١٠	الحليب المجفف
٣/٢	GSO ٩٨٤	"الحليب المبستر".
٤/٢	GSO ٩٨٥	"الحليب المعقم".
٥/٢	GSO ٥٧٠	"طرق اختبار الحليب الفيزيائية والكيميائية".
٦/٢	GSO ٥٧١	"طرق اختبار الحليب السائل ميكروبيولوجيا
٧/٢	GSO٢١	الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٨/٢	GSO	"الاشتراطات الصحية لإنتاج وتصنيع الحليب".
٩/٢	GSO ٢٢	طرق اختبار المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية
١٠/٢	GSO ١٥٠	فترات صلاحية المنتجات الغذائية.
١١/٢	GSO ١٧٤	الحليب الخام
١٢/٢	GSO ٣٢٣	اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
١٣/٢	GSO٣٨٢	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الأول
١٤/٢	GSO٣٨٣	الحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية- الجزء الثاني
١٥/٢	GSO ٥٦٩	طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته.

١٦/٢	GSO٦٧٨	طرق اختبار الألبان المتخمرة.
١٧/٢	GSO ٧٠٧	المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية.
١٨/٢	GSO ٨٣٩	عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
١٩/٢	GSO ٨٤١	الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف
٢٠/٢	GSO ٩٨٨	حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية -الجزء الأول.
٢١/٢	GSO ٩٩٥	المحليات المسموح باستخدامها في المواد الغذائية.
٢٢/٢	GSO٩٩٨	طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما.
٢٣/٢	GSO ١٠١٦	الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول.
٢٤/٢	GSO ١٤٩	مياه الشرب غير المعبأة
٢٥/٢	GSO١٨٦٢	العبوات الغذائية –الجزء الثاني- العبوات البلاستيكية- المتطلبات العامة
٢٦/٢	GSO ١١٠٢	"عبوات الحليب الكرتونية".
٢٧/٢	GSO	الحدود القصوى لمتبقيات الهرمونات والمضادات الحيوية

٣- التعاريف

١/٣ العصائر مع الحليب

حليب خام أو حليب معاد تكوينه متخمر أو غير متخمر مضاف إليه عصائر أو مركزات الفاكهة ومثبتات القوام والمستحلبات والسكريات أو المحليات الطبيعية ، تم تجنيسه ومعاملته حرارياً بدرجة لا تقل عن درجة حرارة البسترة أو ما يعادلها.

٤- المتطلبات

يجب أن تتوفر في العصائر مع الحليب ما يلي:

٤/١ أن تكون المواد المستخدمة في إنتاجه مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها.

٤/٢ أن يكون منتجاً من حليب خام أو معاد تكوينه من حليب مركز أو مجفف (كامل الدسم – قليل الدسم – منزوع الدسم) باستخدام دهن الحليب (زبده أو قشطه) أو أي مصدر آخر لـ دهن الحليب.

٤/٣ أن يكون خالياً خلوا تاماً من منتجات الخنزير ومشتقاته.

٤/٤ أن يكون القوام متجانساً.

٤/٥ أن تكون عصائر أو مركزات الفاكهة المستخدمة طبيعية.

٤/٦ ألا تقل نسبة عصير الفاكهة عن ٣٠%

٤/٧ لا يسمح بإضافة المواد الحافظة.

٤/٨ يسمح بإضافة المنكهات و الألوان الطبيعية فقط

٤/٩ أن تكون المثبتات والمستحلبات ضمن الحدود القصوى المسموح بها كما هي واردة في الجدول رقم (١).

جدول رقم (١)

المنتجات والمستحلبات المسموح بإضافتها إلى العصائر مع الحليب

الرقم الدولي	المثبت أو المستحلب	الحد الأقصى (ملجم/كجم) جزء في المليون
٤٠٦	اجار – اجار	٥٠٠ جزء من المليون (ملجم/كجم) منفردة أو مجتمعة
٤١٤	الصمغ العربي	
٤٠٧	الكارجينات	
٤٠٨	فورسيلان	
٤١٢	صمغ الجوار	
٤١٠	صمغ الخروب	
٤٠٥	الجينات بروبلين جلايكول	
٤٦٦	كاربوكس ميثيل سليلوز الصوديوم (صمغ السليلوز)	

٤٠١-٤٠٤	الجينات الصوديوم والبوتاسيوم والكالسيوم أو الامونيوم	
٤١٥	صمغ الزنثان	
٤٧١	أحادي وثنائي الجليسريدات للأحماض الدهنية	١٠٠٠ جزء في المليون
٤٤٠	بكتينات	
الرقم الدولي	النشا أو النشا المعدل	
٣٢٢	ليسيثين	

٤/١٠ يوصى بإضافة الفيتامينات التالية لعصائر مع الحليب حسب النسب الموضحة كحد أدنى:

فيتامين (أ) ٢٠٠٠ وحدة دولية / لتر.

فيتامين (د) ٤٠٠ وحدة دولية / لتر.

٤/١١ أن يراعى في إنتاجه القواعد والشروط الصحية التي تـنص عليهـا المواصـفات القياسـية الخليجية الواردة في البند ٢/٧ و ٢/ ٨

٤/١٢ أن يكون خالياً من الشوائب والمواد الغريبة.

٤/١٣ أن تكون بقايا الهرمونات والمضادات الحيوية في المنتج مطابقة لما ورد في البند ٢/٢٧

٤/١٤ أن يكون المنتج خالياً من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٤/١٥ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للكائنات الدقيقة في العصائر مع الحليب طبقاً للبنـد ٢/٢٣ الخاصة بالحليب.

٤/١٦ أن تكون الحدود الإشعاعية في العصائر مع الحليب مطابقة لما ورد في البند ٢/٢٠

٤/١٧ أن يكون بقايا مبيدات الآفات في الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٢/١٣ و ٢/١٤ .

٤/١٨ أن تكون حدود السموم الفطرية في العصائر مع الحليب مطابقة لما ورد في البند ٢/١٩

٥- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً لما ورد في البند ٢/١٥

٦- طرق الاختبار

تجرى الاختبارات طبقاً لما ورد في البنود ٥/٢ و ٦/٢ و ٩/٢ و ١٦/٢ و ٢٢/٢

٧- التعبئة

يجب أن تتم تعبئة العصائر مع الحليب بطريقة تضمن عدم تلوثها في عبوات صحية محكمة القفل لا تؤثر على خصائص المنتج مطابقة لما ورد في البنود ١٨/٢ و ٢٥/٢ و ٢٦/٢

٨- النقل والتخزين

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفات القياسية الخليجية الواردة في بند ١٢/٢ يجب أن لا تزيد درجة حرارة العصائر مع الحليب المعبأة خـلال النقـل والتخـزين عـن ٥°س للمنتجات المبسترة و ٢٥° س للمنتجات المعاملة بالحرارة الفائقة أو المعقمة مع عدم تعريض المنتج لأشعة الشمس المباشرة أو التجميد.

٩- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ١/٢ و ١٠/٢ يجب أن يوضح على عبوات العصائر مع الحليب ما يلي:

١/٩ نسبة ونوع الحليب المستخدم في تصنيعها (حليب طازج أو حليب مجفف) ونوع الحيوان مصدر الحليب.

٢/٩ نسبة العصير ونوع الفاكهة المستخدم عصيرها أو مركزها في تحضير المنتج.

٣/٩ نسبة الدسم

٤/٩ فترة الصلاحية طبقا للبند رقم ١١/٢

٥/٩ نوع المعاملة الحرارية

٦/٩ النكهات و الألوان الطبيعية

المصطلحات الفنية

العصائر مع الحليب	Juices with milk
نكهات طبيعية	natural flavors
ألوان طبيعية	natural colors

المراجع:

١- المواصفات القياسية السعودية رقم / ٢٠٠٥ والخاصة بالحليب المبستر المنكه.

٢- المواصفات القياسية المصرية ١٦٣٣-١٩٨٧ مشروبات الألبان المتخمرة والمعقمـة بالطريقـة اللحضية.

٣- مواصفة الحليب طويل الأجل ١٤٧٢.

٤- مواصفة الكودكس رقم ١٩٩٩/٢٠٦

٥- مواصفة الكودكس رقم ٢٠١٠/٢٤٣